

CATALOGO CHAMPAGNE 2025

champagne



CHAMPAGNE JEAN DE LA FONTAINE 75cl.

Brut

VITIGNI: 73% Pinot Meunier – 16% Chardonnay – 11% Pinot Nero
AFFINAMENTO: da 24 a 36 mesi sui lieviti
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Ideale per aperitivo ma anche con crostacei, sushi o con una torta meringata al limone.



Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 899200

CHAMP. MUMM GRAND CORDON 75cl.

Brut ASTUCCIATO

VITIGNI: Chardonnay 30%, Pinot Nero 45% e Pinot Meunier 25%, provenienti da diversi Cru della regione.
INVECCHIAMENTO: Di 20 mesi nelle cantine della Maison.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7°
ABBINAMENTI: Cannolicchi e nettarine, ostriche all'acqua di cetriolo, spiedini di uova di quaglia con salsa teriyaki, crema di porri e rosso d'uovo.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899002

CHAMP. MOËT&CHANDON IMPÉRIAL 75cl.

Brut

VITIGNI: Pinot Nero 30-40%, Pinot Meunier 30-40% e Chardonnay 20-30%
VINIFICAZIONE: Questo champagne Moët Impérial Brut comprende il 20-30% di vini di riserva, selezionati per arricchire la sua complessità e consistenza. I tre vitigni principali, pinot nero, pinot meunier e chardonnay, sono accuratamente bilanciati per creare un'armonia di corpo, morbidezza e finezza. Questo sofisticato processo di vinificazione, combinato con un adeguato invecchiamento, conferisce al Brut Impérial le sue caratteristiche uniche e il suo notevole profilo gustativo.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899001

CHAMP. VEUVE CLICQUOT BRUT 75cl.

Brut

VITIGNI: La predominanza di Pinot Noir (50%) conferisce forza, lo Chardonnay apporta freschezza e il Meunier fruttuosità.
INVECCHIAMENTO: L'invecchiamento sui lieviti per un periodo di almeno tre anni esalta l'intensità aromatica e la setosità della struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Aperitivi, frutti di mare, tartare di pesce, blinis, salmone, primi piatti di pesce e parmigiano ad alta stagionatura.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899004

champagne



CHAMPAGNE TAITTINGER PRESTIGE 75cl.

Brut ASTUCCIATO

VITIGNI: Chardonnay 40%, Pinot Noir e Pinot Meunier 60%
AFFINAMENTO: Almeno 24 mesi sui lieviti, Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Champenoise.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: pesce e crostacei al vapore, antipasti di pesce, risotto alle verdure, stuzzichini, sushi e sashimi.



Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 899170A

CHAMP. PHILIPPONNAT 75cl. astucciato

Royale reserve - Brut

VITIGNI: Pinot Nero 65%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 5%
VINIFICAZIONE: Vinificata in modo tradizionale, evitando qualsiasi ossidazione prematura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Ideale come aperitivo, si abbina anche a carni bianche, pollame, salumi pregiati, pesce e frutti di mare.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899150A

CHAMP. BOLLINGER SPECIAL CUVÉE 75cl.

Brut

VITIGNI: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
INVECCHIAMENTO: Il vino base viene fatto maturare in vasche di acciaio inox e in botti di rovere. Dopo la cuvée mentation, segue la seconda fermentazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°
ABBINAMENTI: Aperitivo, pesce, crostacei, carni bianche, pollame e formaggi.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899130

CHAMP. RUINART 75cl.

Brut

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).
FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di mare.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899110

champagne



CHAMPAGNE TAITTINGER ROSE' PRESTIGE 75cl

Brut ASTUCCIATO

VITIGNI: Pinot Noir 65%,
Chardonnay 35%
AFFINAMENTO: Almeno 60
mesi sui lieviti, Rifermentazio-
ne in bottiglia secondo il Meto-
do Champenoise.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10-12°
ABBINAMENTI: sushi e sashi-
mi, pesce affumicato, pasta al
pesce bianco, tartare di pesce,
pasta al pesce col pomodoro.



Gradi : 12,5 QxC: 6

Codice: 899180A

CHAMP. RUINART ROSE' 75cl.

Brut

VITIGNI: Chardonnay, Pinot
Noir (43% vinificato in bianco e
12% vinificato in rosso)
VINIFICAZIONE: Vendemmia
manuale.
INVECCHIAMENTO: Dai 2 ai 3
anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:
8°
ABBINAMENTI: Pesci grassi o
crostacei, salumi o carni come
anatra al pompelmo.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899120

CHAMP. DOM PERIGNON 75cl. ASTUCCIATO

Brut

VITIGNI: Chardonnay, Pinot
Noir
INVECCHIAMENTO: Lo stile di
Dom Pérignon è perfezionato.
Questo lento invecchiamento è
il tributo necessario per fare di
Dom Pérignon uno dei vini più
complessi in assoluto. Occorrono
non meno di otto anni in
cantina prima che Dom Pérignon
esprima la sua prima
pienezza.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8
-12°
ABBINAMENTI: Frutta con ele-
vata acidità, agrumi, pomodori
verdi, acetosa o rabarbaro co-
stituiscono un abbinamento
ideale.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899090A

CHAMP. KRUG GRANDE CUVÉE 75cl.

Brut

VITIGNI: Krug Grande Cuvée è
un assemblaggio di oltre 120
vini selezionati da più di 10
annate diverse.
AFFINAMENTO: 6 anni di affi-
namento sui lieviti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9
-12°
ABBINAMENTI: Parmigiano
stagionato, rombo di tartufo,
ostriche, scampi grigliati, pie-
tanze indiane o marocchine,
nonché dolci come carrot cake,
tarte tatin o cheesecake.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899100

champagne



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL 75cl.

Brut Millesimato

VITIGNI: Pinot nero (60%) e chardonnay (40%).
AFFINAMENTO: 72 mesi sui lieviti e 8 mesi in bottiglia dopo la sboccatura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9-12°
ABBINAMENTI: Il Cristal Louis Roederer predilige l'abbinamento con piatti delicati. È ottimo con caviale, ostriche, astice e aragosta.



Gradi : 12 QxC: 6

Codice: 899160

CHAMP. MOËT & CHANDON IMP. 150cl. MAGNUM

Brut

VITIGNI: Pinot Nero 30-40%, Pinot Meunier 30-40% e Chardonnay 20-30%
VINIFICAZIONE: Questo champagne Moët Impérial Brut comprende il 20-30% di vini di riserva, selezionati per arricchire la sua complessità e consistenza. I tre vitigni principali, pinot nero, pinot meunier e chardonnay, sono accuratamente bilanciati per creare un'armonia di corpo, morbidezza e finezza. Questo sofisticato processo di vinificazione, combinato con un adeguato invecchiamento, conferisce al Brut Impérial le sue caratteristiche uniche e il suo notevole profilo gustativo.



MAGNUM

Gradi : 12 QxC: 1

Codice: 899010

CHAMP. VEUVE CLICQUOT 150cl. MAGNUM

Brut ASTUCCIATO

VITIGNI: La predominanza di Pinot Noir (50%) conferisce forza, lo Chardonnay apporta freschezza e il Meunier fruttuosità.
INVECCHIAMENTO: L'invecchiamento sui lieviti per un periodo di almeno tre anni esalta l'intensità aromatica e la setosità della struttura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°
ABBINAMENTI: Aperitivi, frutti di mare, tartare di pesce, blinis, salmone, primi piatti di pesce e parmigiano ad alta stagionatura.



MAGNUM

Gradi : 12 QxC: 1

Codice: 899005A

CHAMP. RUINART 150cl. MAGNUM

Brut

VITIGNI: Pinot Noir (dal 40 al 45%) del Meunier (dal 10 al 15%) e la freschezza dello Chardonnay (40%).
FERMENTAZIONE: Fermentazione alcolica in tini di acciaio inox termoregolati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°
ABBINAMENTI: Filetto di spigola o frutti di mare.



MAGNUM

Gradi : 12 QxC: 1

Codice: 899112